

Muffins & scones está repleto de
delicias caseras para convertir el
desayuno o la merienda en un
acontecimiento especial. Déjese
tentar y tiende a su familia y amigos
con estas riquísimas recetas de los
pasteles favoritos de siempre.

KÖNEMANN

Anne Wilson

MUFFINS & SCONES

ISBN 3-8290-1263-2



9 783829 012638

MUFFINS



De arriba abajo: Muffins de fresa, Muffins, Muffins de manzana y especias

MUFFINS

Los muffins se consideran panes rápidos porque se preparan y se consumen rápidamente. Pueden servirse en el desayuno o el almuerzo, con el café o el té de media mañana. Pruébelos con sopa o con queso y fruta para una cena rápida. Dulces o salados, los muffins son ricos en fibra y muy saludables. Los muffins resultan sorprendentemente fáciles de preparar, incluso más que los scones. Basta con incorporar con movimientos rápidos los ingredientes líquidos a los ingredientes sólidos mezclados utilizando un tenedor. Aunque esta preparación pueda parecer un tanto grumosa, al final se obtienen unos muffins ligeros y de suave textura. En cambio, si se bate en exceso, el muffin subirá demasiado, se formarán túneles en la masa y su textura final será correosa. Si añade fruta, queso o hierba a la masa, revuélvalos con la harina sin mezclarlos en exceso. Para hornearlos utilice moldes bonitos al estilo americano, de paredes lisas y antiadherentes. Rellene con una cuchara metálica los moldes engrasados; pinte con aceite sólo las bases de los moldes, pues las paredes sin engrasar permiten que la masa suba y la cubierta del muffin adquiera su característica forma abombada. No debe remover de nuevo la mezcla al rellenar los moldes. Cuando los saque del horno, espere 3-4 minutos antes de desmoldarlos y deje que terminen de enfriarse sobre una rejilla metálica. Se aconseja consumirlos templados y con mantequilla el mismo día de su preparación. Se conservan hasta dos días en un recipiente hermético y tres meses en el congelador. Los muffins congelados se descongelan en papel metálico y se calientan en el horno a temperatura moderada durante 10-12 minutos.

Muffins

Preparación: 15 min
Cocción: 26 min
Para 12 muffins



1 3/4 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo

1 huevo, batido ligeramente
3/4 de taza de leche
80 g de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite las bases de 12 moldes para muffin de 6 cm.
2. Tamice la harina, el azúcar y la levadura en un cuenco. Mezcle en otro más pequeño el huevo, la leche

y la mantequilla; añádalo de una vez a la harina.
3. Remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer los ingredientes sólidos; la mezcla debe quedar bastante grumosa.
4. Viértala en los moldes, hasta 2/3 de su capacidad. Hornee 20-25 minutos o hasta que se toquen. Despéguelos con una espátula y páselos a una rejilla metálica. Sirva templados.



Muffins de fresa

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Para unos 12 muffins



3 tazas de harina
1/2 taza de azúcar
1 cucharada de levadura en polvo
1/2 taza de azúcar morena
125 g de mantequilla, fundida
3 huevos
1 taza de leche
1 1/2 tazas de fresas, en trozos
azúcar glas para espolvorear

1. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite las bases de 12 moldes de muffin. Tamice la harina, el azúcar y la levadura en un cuenco. Incorpore el azúcar morena.
2. Combine la mantequilla fundida, los huevos y la leche; viértalos sobre los

ingredientes sólidos y remueva hasta mezclados.
3. Incorpore las fresas muy suavemente y con cuidado. Rellene con esta mezcla dos tercios partes de cada molde engrasado.
4. Hornee los 20 minutos hasta que estén tostados. Espolvoree inmediatamente con azúcar glas y sívalos calientes con mantequilla.

Muffins de manzana y especias

Preparación: 20 min

Cocción: 20 min

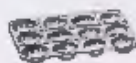
Para 12 muffins



2 tazas de harina común
1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato sódico
1 cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada
1/3 de taza de azúcar morena
1 taza de manzanas peladas y troceadas
1 huevo, ligeramente batido
1 taza de leche
2 cucharadas de mantequilla fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes de muffin.
2. Tamice en un cuenco grande la harina, la levadura, el bicarbonato, la canela y la nuez moscada. Incorpore el azúcar morena y la manzana; remueva.

3. Mezcle bien el huevo con la leche y la mantequilla. Agréguelos de golpe a la mezcla de harina y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
4. Rellene con esta preparación dos tercios de cada molde engrasado. Hornee unos 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sívalos templados con mantequilla.



Muffins integrales

Preparación: 20 min

Cocción: 20 min

Para 12 muffins



1 taza de harina de fuerza
3/4 de taza de harina integral de fuerza
1 cucharadita de especias
1/2 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1/3 de taza de azúcar morena
1/2 taza de pasas salinas
1 huevo, ligeramente batido
1 taza de suero de leche
80 g de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes para muffins.
2. Tamice las harinas, las especias, la levadura en polvo y el bicarbonato sódico en un cuenco grande. Incor-

poire el azúcar morena y las pasas salinas. Combíne el huevo, el suero de leche y la mantequilla fundida; mézclelos bien.
3. Agregue de una vez esta mezcla a la harina. Remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
4. Rellene con esta preparación las dos tercios partes de cada uno de los moldes engrasados. Hornee durante 15-20 minutos o hasta que estén dorados. Sívalos templados con mantequilla.

Muffins de arándanos

Preparación: 15 min

Cocción: 25 min

Para 12 muffins



1 3/4 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar refinada
1 cucharadita de levadura en polvo
1 taza de arándanos
1 huevo, ligeramente batido
1/4 de taza de leche
1/3 de taza de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes para muffin de 8 cm.
2. Tamice en un cuenco la harina, el azúcar y la levadura; incorpore los arándanos y remueva. En un cuenco pequeño,

ponga juntos el huevo, la leche y la mantequilla fundida; mézclelos bien. Agregue de una vez esta preparación líquida a la mezcla de la harina.
3. Remueva suavemente con un tenedor hasta que se humedezcan todos los ingredientes sólidos. La mezcla deberá tener un aspecto bastante grueso.

4. Rellene con esta preparación las dos tercios partes de cada uno de los moldes engrasados. Hornee durante 20-25 minutos hasta que estén tostados. Separe los muffins con una espátula, desmóldelos y páselos inmediatamente a una rejilla metálica. Sívalos templados con mantequilla.

CONSEJO

Como todos los hornos son distintos y los termómetros no suelen ser muy exactos, puede tener que modificar ligeramente los tiempos de cocción y las temperaturas que le recomendamos.



En el frasco: Muffins integrales con especias; sobre la bandeja: Muffins de arándanos

Muffins de queso y jamón

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Para 12 muffins



1 3/4 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar refinada
1 cucharadita de levadura en polvo
1 taza de queso cheddar rallado
1/2 taza de jamón picado
1 huevo, ligeramente batido
3/4 de taza de leche
1/3 taza de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase sólo las bases de 12 moldes para muffin de 6 cm.
2. Tamice en un cuenco la harina, el azúcar y la levadura e incorpore el queso y el jamón. En un cuenco pequeño, mezcle bien el huevo, la leche y la mantequilla fundida; agregue de una vez este líquido a la mezcla de harina.
3. Remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes; la mezcla debe quedar bastante gruesa.
4. Rellene con esta preparación dos terceras partes de cada molde. Hornéelos 20-25 minutos hasta que estén dorados. Sepárelos con una espátula, destrócelos y páselos a una rejilla metálica. Sírvalos templados.

Muffins de maíz

Preparación: 15 min
Cocción: 10 min
Para 18 muffins



1 1/2 tazas de harina común
1 taza de harina de maíz amarilla
1/2 cucharadita de sal
4 cucharaditas de levadura en polvo
1/4 de taza de azúcar
2 huevos
1/4 de taza de aceite
1 taza de crema de maíz
3/4 de taza de leche
1 cucharada de perejil picado

1. Precaliente el horno a 200° C. Engrase bien dos bandejas hondas para tartaletes. Tamice en un cuenco grande la harina común con la harina de maíz, la sal, la levadura en polvo y el azúcar. Bata fuertemente en una jarra los huevos, el aceite, la crema de maíz, la leche y el perejil hasta que estén bien mezclados.
2. Haga un hoyo en el centro de los ingredientes sólidos y vierta en él los ingredientes líquidos. Incorpórelos rápidamente con un tenedor; no los mezcle en exceso.
3. Rellene los moldes y a continuación hornéelos durante unos 10 minutos. Sírvalos templados.

Muffins integrales de queso

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



1 taza de harina blanca de fuerza
1 taza de harina integral de fuerza
1 taza de queso cheddar rallado
1 huevo
60 g de mantequilla, fundida
3/4 de taza de leche
2 cucharaditas de mostaza francesa
queso rallado, adicional

1. Precaliente el horno a 200° C. Pince con aceite únicamente las bases de 12 moldes para muffin.
2. Tamice las harinas en un cuenco grande e incorpore el queso. Mezcle bien en otro cuenco el huevo, la mantequilla fundida, la leche y la mostaza. Agregue esta mezcla a las harinas y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
4. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes engrasados. Espolvoree cada muffin con el queso rallado adicional. Hornéelos 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sírvalos templados.



De atrás hacia adelante: Muffins de queso y jamón; Muffins de maíz y Muffins integrales de queso

Muffins de zanahoria, piña y salvado

Preparación: 30 min +
1 h de reposo
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



1 taza de agua hirviendo
1 taza de salvado natural
1 huevo, batido
 $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar morena
 $\frac{1}{2}$ taza de zanahoria rallada
 $\frac{1}{2}$ taza de piña en conserva al natural, machacada y escurrida

2 cucharadas de aceite vegetal
1 taza de harina común
 $\frac{1}{3}$ de taza de leche en polvo
 $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de levadura en polvo
 $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de bicarbonato sódico
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre en polvo

1. Vierta el agua hirviendo sobre el salvado; déjelo reposar durante 1 hora.
2. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite sólo las bases de 12 moldes para muffin.
3. Incorpore al salvado el huevo, el azúcar morena, la zanahoria, la piña y el aceite; mézclelos bien.

4. Tamice en un cuenco grande la harina, la leche en polvo, la levadura, el bicarbonato y el jengibre. Añada la mezcla de salvado y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
5. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes. Hornee durante 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sirvalos templados con mantequilla.



Muffins de zanahoria, piña y salvado



Muffins de plátano y salvado

Preparación: 20 min +
1 h de reposo
Cocción: 20 min
Para 12 muffins



1 taza de agua hirviendo
1 taza de salvado natural
 $\frac{1}{2}$ taza de plátano maduro machacado
1 huevo, batido
2 cucharadas de aceite vegetal
 $\frac{1}{3}$ de taza bien apretada de azúcar morena
1 cucharadita de succedáneo de esencia de vainilla

1 taza de harina común
 $\frac{1}{3}$ de taza de leche desnatada en polvo
 $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de levadura en polvo
 $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de bicarbonato sódico

1. Vierta el agua hirviendo sobre el salvado en un cuenco mediano. Remuévalo y déjelo reposar durante 1 hora.
2. Precaliente el horno a 200° C. Pinte con aceite sólo las bases de 12 moldes para muffin. Incorpore al salvado en remojo el plátano, el huevo, el aceite, el azúcar morena y la esencia de vainilla; mézclelos bien.

Muffins de plátano y salvado

3. Tamice en un cuenco mediano la harina, la leche en polvo, la levadura y el bicarbonato sódico. Añada la mezcla de salvado y plátano y remueva suavemente con un tenedor hasta humedecer todos los ingredientes.
5. Rellene con esta preparación las dos terceras partes de cada uno de los moldes para muffin. Horneelos durante 15-20 minutos hasta que estén dorados. Sirvalos templados con mantequilla.

SCONES



Scones con mermelada y nata

Conseguir una buena hornada de scones crujientes, ligeros y dorados pone a prueba la habilidad de un buen cocinero. Aquí le mostramos cómo conseguir unos scones perfectos.

Como siempre que prepara un pastel, use los ingredientes más frescos. La harina de fuerza es la mejor, aunque hay quien prefiere harina común y levadura en polvo. Añada siempre un poco de azúcar para contrarrestar un posible sabor a harina. Para los scones más ligeros emplee agua y leche a partes iguales. También puede utilizar nata agria, suero de leche y yogur natural, pero siempre debe añadir agua para conseguir la consistencia requerida. La mantequilla proporciona sabor y color y ayuda a su conservación.

Maneje ligeramente la masa y trabájela con rapidez para ablandarla. Ponga poca harina en la superficie de trabajo y amase sólo hasta que no queden grumos. Si sólo va a preparar unas cuantas, trabaje la masa con las manos hasta que tenga 2 cm de espesor; utilice el rodillo cuando se trate de un número mayor. Recorte la masa con cortapastas afilados.

Antes de hornearlos, píntelos con leche o suero para que queden brillantes y dorados; si utiliza mantequilla fundida, quedarán menos brillantes. Es muy importante cocerlos a horno fuerte, a unos 220° C. Terminada la cocción, enfríelos sobre una rejilla metálica si le gustan crujientes, o tápelos con un paño limpio si los prefiere algo más blandos.

Scones

Preparación: 25 min

Cocción: 12 min

Para 12 scones



2 tazas de harina de fuerza
una pizca de sal, opcional
30 g de mantequilla, en trozos pequeños

1/2 taza de leche

1/2 taza de agua

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina y la sal (si la incluye) en un

cuenco grande. Añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos.

2. Combine la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la harina. Vierta el líquido de golpe, reservando una pequeña cantidad (una cucharadita) para pintar los scones. Trate la masa rápidamente para ablandarla.

3. Pese esta masa a una superficie enharinada (use harina de fuerza). Trabájela ligeramente con las manos

y después esténdala en un círculo de unos 2 cm de espesor.

4. Recorte esta masa en círculos con un cortador liso enharinado o, si lo prefiere, divídala en triángulos utilizando un cuchillo también enharinado. Coloque los scones sobre una placa de horno engrasada y píntelos con leche. Hornee durante 10-12 minutos o hasta que los scones estén bien hechos al golpear su base. Enfríelos sobre una rejilla metálica y sávalos con mermelada y nata.

Nota: aunque la sal es opcional, conviene añadirla porque intensifica el sabor de los scones.

CONSEJO

Trabaje la mezcla con mucho cuidado y delicadeza. Si la soba en exceso y la aprieta con demasiada fuerza, obtendrá unos scones duros y correosos. Por lo tanto, será preferible en todo caso quedarse algo como en el amasado.



CONSEJO

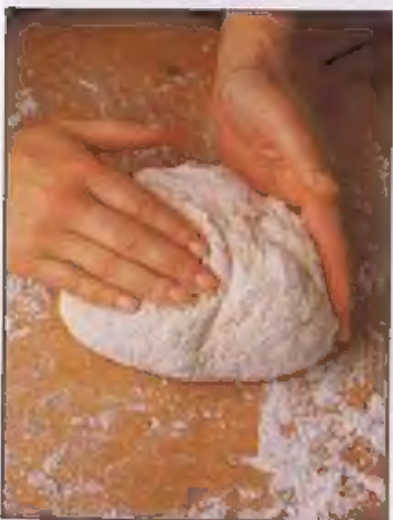
No añada demasiado harina mientras trabaja la masa, de lo contrario la pasta resultará más dura y correosa.



1. Añade la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos hasta que la mezcla tenga un aspecto migoso.



2. Vierte la leche mezclada con el agua en el centro de la harina y mézclalo todo con un cubillo hasta obtener una masa blanda.



3. Pasa la masa a una superficie poco enharinada y trábala ligeramente. Aplástala hasta conseguir un círculo de 2 cm de grosor.



4. Con un cortapastas bien afilado, recorte la masa en círculos.



Scones de manzana y canela

Preparación: 35 min

Cocción: 12 min

Rend: 12 scones



2 tazas de harina de fuerza, tamizada
30 g de mantequilla, troceada

1/3 de taza de azúcar refinada

1 manzana reineta, pelada y rallada

1 cucharadita de canela en polvo

1 huevo, batido
1/3 de taza de leche
1 cucharada de azúcar refinada, adicional
1/4 de cucharadita de canela en polvo, adicional

1. Precaliente el horno a 220° C. Ponga la harina en un cuenco, añada la mantequilla y frote ambas con las yemas de los dedos.
2. Incorpore el azúcar, la manzana y la canela; remueva. Mezcle aparte el huevo y la leche; haga un hoyo en el centro de la mezcla y vierta el líquido de una vez, reservando 1 cucharadita.

Scones de manzana y canela

3. Trabaje la mezcla para obtener una masa blanda. Pásela a una superficie enharinada y siga trabajándola ligeramente. Estírela para formar un círculo de 2 cm de espesor.
4. Recorte la masa en círculos con un cortapastas liso entranado. Colóquelos sobre una placa pastelera engrasada y hámbrelos con el líquido sobrante. Espolvórelos con el azúcar adicional mezclada con la canela.
5. Hornéelos durante 10-12 minutos. Enfírelos sobre una rejilla metálica y síralos con mantequilla.

Scone de Navidad relleno

Preparación: 35 min

Cocción: 20 min

Raciones: 10



2 tazas de harina de fuerza

30 g de mantequilla,

troceada

1/3 de taza de azúcar

refinada

1 huevo, ligeramente batido

150 ml de leche

Relleño

90 g de mantequilla

1 cucharada de brandy

1/2 taza de guindas rojas

escarchadas, picadas

1/2 taza de guindas verdes

escarchadas, picadas

1/2 taza de nueces, picadas

azúcar glas

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande; añada la mantequilla y frótela un poco con las yemas de los dedos. Mezcle el azúcar.

2. Combine el huevo y la leche. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Trabaje rápidamente para conseguir una masa blanda.

3. Pásela a una superficie enharinada (con harina de fuerza), trabájela ligeramente y estírela en un rectángulo de 1,5 cm de espesor.

4. Para preparar el relleno, bata la mantequilla con el brandy hasta que quede espumosa. Esparra las cerezas y las nueces sobre la superficie de la masa.

5. Doble hacia adentro los lados cortos para que no se salga el relleno. Enrolle la masa como un rollo sobre y póngalo, con la unión hacia abajo, en una placa pastelera engrasada.

6. Marque unos pequeños cortes en el centro del rollo a intervalos de 2 cm y hornéelo durante 20 minutos. Sirvalo templado y espárralo con azúcar glas.

CONSEJO

Utilice unas tijeras de cocina afiladas para cortar el scone.



CONSEJO

Si lo prefiere, puede preparar la masa en la batidora-mezcladora. Sin embargo, los scones hechos de esta manera suelen resultar más duros porque la masa se bate en exceso. Pese a todo, si utiliza la batidora, hágalo a velocidad lenta y bata justo hasta que empiecen a mezclarse los ingredientes.



Scone de Navidad relleno



Scones de queso y semillas de sésamo

Preparación: 35 min

Cocción: 12 min

Para 12 scones



2 tazas de harina de fuerza
1/2 cucharadita de sal

30 g de mantequilla, en trocitos
1/4 de taza de leche

Cobertura

30 g de mantequilla
1/2 taza de queso cheddar rallado
2 cucharaditas de mostaza
2 cucharaditas de semillas de sésamo

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina y la sal en un cuenco grande. Añada la mantequilla y frótela con la palma de la mano con las yemas de los dedos.
2. Haga un hoyo en el centro de la harina. Vierta de una vez todo el líquido y mézclelo rápidamente hasta conseguir una masa blanda.



Scones de queso y sésamo

3. Pase la masa a una superficie enharinada (utilice harina de fuerza); trabajela ligeramente. Estírela hasta conseguir un círculo de unos 2 cm de espesor.
4. Recorte la masa con un cortapastas redondo enharinado. Disponga los scones sobre una placa pastelera engrasada.

5. Para preparar la cobertura, derreta suavemente la mantequilla a fuego lento; añada el queso, la mostaza y las semillas de sésamo. Espere a que el queso se funda y remuévalo todo bien.
6. Con una cuchara, ponga encima de cada scone un poco de cobertura (asegúrese de que cubra

todo el líquido). Hornee durante 10-12 minutos o hasta que los scones estén dorados. Sirvalos templados con mantequilla.

Variación. Divida la masa en 12 partes y estírelas en forma de una larga salchicha. Haga un nudo en cada una de las tiras y hornéelas como ya se ha indicado.



Desde arriba a la izquierda y en el sentido de las agujas del reloj: Pan jugoso de queso y cebollino, Scone integral redondo y Scone circular de limón

Pan jugoso de queso y cebollino

Preparación: 25 min

Cocción: 20 min

Para 1 pan



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla,
troceada
1 taza de queso cheddar
rallado
2 cucharadas de queso
parmesano rallado
2 cucharadas de cebollino
picado
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua
1 cucharada de parmesano
rallado, adicional

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina en un cuenco grande. Añada la mantequilla y frótela ligeramente con las yemas de los dedos. Incorpore los quesos y el cebollino y remueva bien.
2. Combine la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta todo el líquido de una vez, reservando un poco para barnizar. Mézclelo rápidamente hasta conseguir una masa blanca.
3. Ponga la masa en una superficie enharinada: trabájela para formar un círculo de unos 20 cm de diámetro; póngalo en una placa pastelera engrasada. Pinte con la leche y espolvoree el queso adicional.
4. Hornee durante 15-20 minutos y sírvalo en rebanadas con mantequilla.

Nota. También puede dividir la masa en 6 círculos y hornearlos 10-15 minutos.

CONSEJO

En esta masa se usa agua y leche a partes iguales porque el agua favorece la obtención de un producto más ligero. Se usa sólo leche en los scones dulces porque se consigue un resultado más saculento. También se puede usar sólo agua, mitad agua y mitad leche o leche reconstituida. Otra forma de prepararla consiste en añadir 1 cucharada de leche en polvo a los ingredientes sólidos y usar luego toda el agua como líquido. Cualquiera de estos métodos es adecuado.

Scone circular de limón

Preparación: 20 min

Cocción: 20 min

Raciones 8



2 tazas de harina de fuerza
60 g de mantequilla
1/3 de taza de germen de trigo
2 cucharadas de pieles de
frutas variadas, picadas
1 cucharada de azúcar
2 cucharadas de cáscara de
limón rallada
1 huevo, batido ligeramente
1 cucharada de zumo de limón
3 cucharadas de leche

1. Precaliente el horno a 220° C. Tamice la harina

en un cuenco grande añada la leche derretida y fríetela a fuego medio.

2. Agregue el queso rallado, las especias y la leche. Mezcle bien y añada la leche derretida. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Revuelva todo bien para conseguir una masa blanda.

3. Pase esta masa a una superficie plana y bórrela con un pincel.

4. Corte la masa en 8 cuñas y bórrelas con un pincel.

5. Hornee las cuñas en una placa pastelera engrasada con un cuclillo enharinado, como la masa hasta el fondo para dividirlas en 8 cuñas. Bórrelas con un pincel de leche.

6. Homéelas durante 20 minutos. Púntelas sobre una rejilla metálica durante 5 minutos.

7. Unte las cuñas con mantequilla y mézclalas de naranja o mango.

Scone integral redondo

Preparación: 20 min

Cocción: 10 min

Raciones: 8



2 tazas de harina integral de fuerza

1 taza de harina integral

1 cucharadita de canela

1/4 cucharadita de nuez moscada

1/4 de taza de leche

2 cucharadas de miel

45 g de mantequilla fundida

leche para barnizar

1. Pre-aliente el horno a 220°C.

2. Bórrelas las harinas y las especias en un cuenco y agregue la fibra de la harina integral. Combíne la leche, la miel y la mantequilla fundida. Incorpórelas a los ingredientes sólidos y trabaje la mezcla con un cuclillo hasta amasarla.

3. Pase la masa a una superficie plana y bórrela con un pincel.

4. Corte la masa en 8 cuñas y bórrelas con un pincel.

5. Hornee las cuñas en una placa pastelera engrasada con un cuclillo enharinado, como la masa hasta el fondo para dividirlas en 8 cuñas.

6. Bórrelas ligeramente y homéelas durante 20 minutos hasta que se doren ligeramente.

7. Sáquelas del horno y enrégelas en un pincel de leche derretida.

8. Unte las cuñas con mantequilla y mézclalas de naranja o mango.

CONSEJO

En todas estas recetas se pueden duplicar las cantidades de compo- nente de fruta con una capa de masa de scone dulce o salada. Hornee durante 20 minutos.

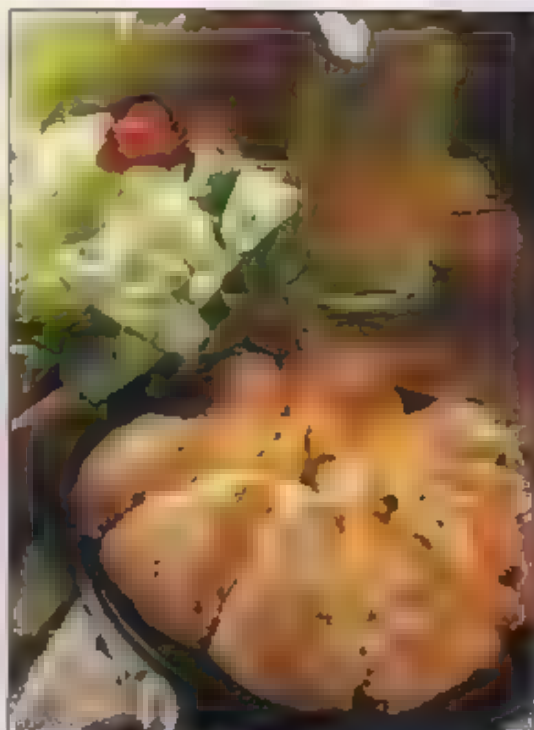
CONSEJO

En todas estas recetas se pueden duplicar las cantidades de compo- nente de fruta con una capa de masa de scone dulce o salada. Hornee durante 20 minutos.

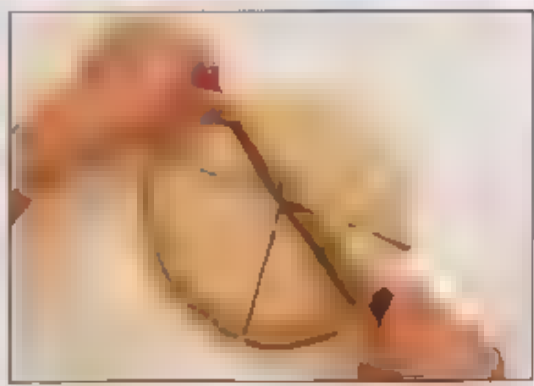
Hornee durante 20 minutos.



1. Primer paso. ponga la masa sobre una superficie ligeramente engrasada y trabájela con delicadeza



1. Cuñas de scone de calabaza



2. Segundo paso. forme con la masa un círculo de 20 cm de diámetro y córtelo para dividirlo en 8 cuñas

Cuñas de scone de calabaza

Preparación: 30 min

Cocción: 25 min

Raciones: 6



30 g de mantequilla

2 cucharadas de azúcar

1 taza de calabaza cocida,

escurrida y machada, ad

1 huevo

2 tazas de harina de fuerza

una pizca de sal

1/3 de taza de pasas sulfonadas

leche para barnizar

1. Pre-aliente el horno a 220°C. Bórrelas la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa. Añada la calabaza cocida.

2. Trabaje la harina y la sal con un cuclillo en la mezcla para dividirlos en 8 cuñas. Bórrelas con un pincel de leche.

3. Hornee las cuñas en una placa pastelera engrasada con un cuclillo enharinado, como la masa hasta el fondo para dividirlas en 8 cuñas.

4. Bórrelas ligeramente y homéelas durante 20-25 minutos hasta que estén doradas.

5. Sáquelas del horno y enrégelas en un pincel de leche derretida.

6. Unte las cuñas con mantequilla y mézclalas de naranja o mango.

7. Hornee las cuñas durante 20 minutos.

8. Unte las cuñas con mantequilla y mézclalas de naranja o mango.

9. Hornee las cuñas durante 20 minutos.

10. Unte las cuñas con mantequilla y mézclalas de naranja o mango.

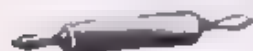
Pan jugoso

Preparación: 25 min
Cocción: 20 min
Para 1 pan



2 tazas de harina de fuerza
10 g de mantequilla,
triturada
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua
semillas de sésamo

1. Precaliente el horno a 200°C. Tamice la harina en un cuenco grande añada la mantequilla y frótese ligeramente la mantequilla con la harina con las yemas de los dedos.
2. Mezcle la leche y el agua, haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Mezcle bien para obtener una masa blanda.
3. Pase esta masa a una superficie enharinada, estírela con la mano hasta formar un círculo ligeramente y forme un círculo de 20 cm.
4. Bólgalo en una parrilla, así lo aplanará, bástelo con un poco de leche y espolvoree con las semillas de sésamo.
5. Horneelo durante 20 minutos, cuando esté dorado, déjelo reposar un momento a temperatura ambiente (20°C) y póngalo a cocinar otros 10 minutos.
6. Así que el pan suene hueco al golpear su base. Sírvalo templado y con un trozo de mantequilla y un acompañamiento a su elección de una comida.



Rollo de pan danés

Preparación: 40 min
Cocción: 20 min
Raciones: 2



2 tazas de harina de fuerza
10 g de mantequilla, troceada
de taza de azúcar
150 ml de leche

Relleno
125 g de queso cremoso, a temperatura ambiente
a medida de azúcar moreno



Desde arriba y, agregando un agua de reposar, un jugoso. Scones de salmón. Scones con mermelada y nata

1/2 taza de compota de manzana en conserva
1/4 de cucharadita de canela
1/4 de taza de pasas sulfonadas

Preparación: 1 hora a 220°C. Tenga la receta en el caso de que la receta de la mantequilla sea

ligeramente con los dedos de los dedos. En un pote e agua a la temperatura ambiente. Tómese la leche y la leche. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Mezcle bien para obtener una masa blanda.



Rollo de pan danés. Scone de calabaza. En el centro. Rueda de mermelada

3. Pase esta masa a una superficie enharinada, estírela con la mano hasta formar un círculo ligeramente y forme un círculo de 20 cm.
4. Bólgalo en una parrilla, así lo aplanará, bástelo con un poco de leche y espolvoree con las semillas de sésamo.
5. Horneelo durante 20 minutos, cuando esté dorado, déjelo reposar un momento a temperatura ambiente (20°C) y póngalo a cocinar otros 10 minutos.
6. Así que el pan suene hueco al golpear su base. Sírvalo templado y con un trozo de mantequilla y un acompañamiento a su elección de una comida.

Scones de calabaza

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Para 12 scones



30 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar refinado
1/2 taza de puré de calabaza
1 huevo, ligeramente batido
1/2 taza de leche
2 tazas de harina de fuerza, tamizada

1. Precaliente el horno a 220°C. Haga una crema ligera y grase con la mantequilla y el azúcar.

Añade el puré de calabaza, 4 huevos y la leche.
2. Incorporando todo a la harina con cuidado hasta obtener una masa blanda.

3. Pásela a una superficie enharinada con harina de fuerza. Trabaja ligeramente y estírela con las manos para formar un círculo de 2 cm de espesor.
4. Recórtelo en círculos con cortapastas lisos enharinados. Píngalos en una placa pastelera engrasada y hornéalos con un poco de leche. Hornée durante 10-12 minutos. Sávalos templados con mantequilla.

CONSEJOS

Con la misma receta de los scones de calabaza, pero sustituyendo la calabaza por 1/4 de taza de puré de patata y 1/4 de taza de puré de calabaza, prepare scones de patata y calabaza. Puede ahorrar tiempo si cocina una mitad en cada lado de cada una de las ventanas para la cocción. Llévalos al horno con la leche y consérvelos tapados en la nevera.

CONSEJO

Para preparar una rueda de frutas siga la misma receta, pero sustituya la mermelada por 1/2 taza de picadillo de frutas, o bien por 100 g de guindas escarificadas y mezcladas con azúcar.

Rueda de mermelada

Preparación: 30 min
Cocción: 20 min
Raciones: 12



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
1/4 de taza de azúcar
1 huevo, ligeramente batido
150 ml de leche
1/2 taza de mermelada de fresa o de otra fruta

1. Precaliente el horno a 200°C. Bata la harina en un cuenco grande añada la mantequilla

y el azúcar. Mezcle los ingredientes con los dedos. Mezcle el azúcar y la leche. Haga un hueco en el centro de la harina y vierta el líquido de una vez. Mézclalo todo rápidamente para obtener una masa blanda.

2. Pase esta masa a una superficie enharinada y estírela con las manos. Trabaja ligeramente y estírela para formar un rectángulo de 2 cm de espesor.

3. Cubra la mermelada en el fondo o en el interior, o bien a lo largo de la masa. Enrollala como un rollo suave y córtala en rebanadas de 2 cm.

4. Píngala en una placa pastelera engrasada y hornéalos con un poco de leche y hornée durante 10-12 minutos. Sávalos templados con mantequilla.

Scones de sultanas

Preparación: 20 min
Cocción: 20 min
Raciones: 2



2 tazas de harina de fuerza
30 g de mantequilla, troceada
de taza de azúcar
4 de taza de pasas sultanas
1 huevo, ligeramente batido
150 ml de leche

1. Precaliente el horno a 200°C. Bata la harina en un cuenco grande, añada la mantequilla y mézclela ligeramente con las venas de sus dedos.

2. Agregue el azúcar y las pasas sultanas remueva. Combina el huevo y la leche. Haga un hueco en el centro de la harina y vierta todo el líquido de una vez, reservando una cucharadita para barnizar. Mézclela rápidamente para obtener una masa blanda.

3. Pásela a una superficie enharinada con harina de fuerza. Trabaja con las manos ligeramente y estírela para formar una rueda de unos 2 cm de espesor.

4. Recorta esta masa en círculos con un cortapastas o en triángulos con un cuchillo también enharinado. Píngalos en una placa pastelera engrasada y hornéalos con un poco de leche. Hornée durante 10-12 minutos. Sávalos templados con mantequilla.

Rollo de queso y hierbas

Preparación: 35 min
Cocción: 30 min
Para 1 rollo de 20 cm de Ø



3 tazas de harina de fuerza
una pizca de levadura en polvo
45 g de mantequilla
2/3 de taza de leche
1/3 de taza de agua

Releño

1 taza de queso cheddar rallado
1/2 taza de queso parmesano rallado
1/2 taza de perejil picado

1 cucharada de estragón fresco picado
1 cucharada de orégano picado
1 cucharada de hierba de certero picada
15 g de mantequilla, ablandada
1 yema de huevo, batida
2 cucharadas de agua

1. Precaliente el horno a 200°C. Bata la harina y la levadura en un cuenco grande, añada la mantequilla y mézclela. Combina la leche y el agua, viértalas sobre los ingredientes sólidos y mézcle bien para conseguir una masa blanda.
2. Píngala en una superficie ligeramente enharinada y pásela suavemente hasta

eliminar cualquier grumo. Estiéndala en un rectángulo de 34 x 24 cm.

3. Para preparar el relleno, mézcle los quesos y las hierbas en un cuenco. Pínte una capa muy fina de mantequilla sobre la masa y espátula por encima la mezcla de queso.

4. Enrolle el rectángulo por el lado corto, córtelo luego en 10 rebanadas iguales. Disórdinalas, con el corte hacia abajo, en una moldura circular de 20 cm forrada con papel engrasado.

5. Mézcle la yema y el agua, barnice las rebanadas. Hornée unos 25-30 minutos hasta que el rollo adquiere consistencia y se dore. Sávalo templado.



Rollo de queso y hierbas

Scone circular de queso y beicon

Preparación: 35 min
Cocción: 16 min
Raciones: 8



2 tazas de harina de fuerza
tamizada
30 g de mantequilla,
triturada
1/2 taza de queso cheddar
rallado
2 lonchas de beicon sin
correa, picadas finas
1/2 taza de leche
1/2 taza de agua

1/2 taza de queso cheddar
en trozos adicional
pimienta de Cayena

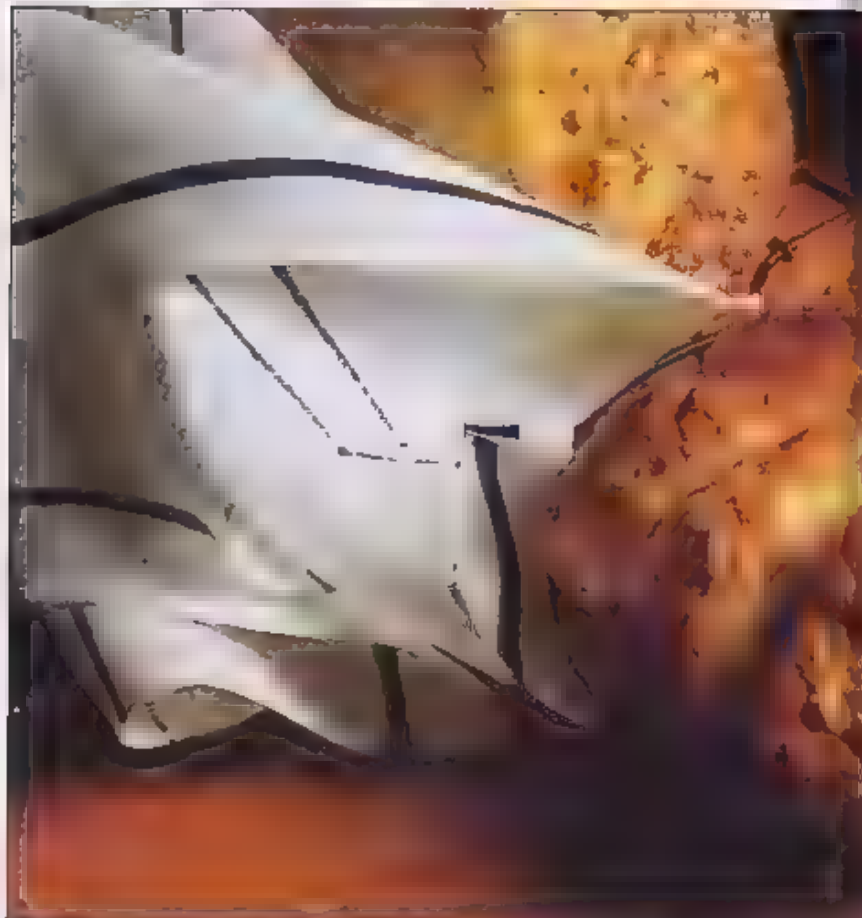
Precalienta el horno a
220°C. Riega la bandeja en
la que cocinarás con
mantequilla y rocía con
pimienta de Cayena.
Juntas con las yemas de
los dedos.

SCONES

1. Mezcla el queso y el
beicon triturados con el
queso adicional y la
pimienta de Cayena.
Mezcla la harina y el
agua en un bol y agrega
el queso y el beicon.
Mezcla todo el líquido
con la harina.
2. Riega la bandeja con
mantequilla y rocía con
pimienta de Cayena.
Juntas con las yemas de
los dedos.

Pase la masa a la
superficie del horno a
180°C y cocínala a
fuerza.
Tras 16 min, agrega
el queso y el beicon y
cocínala hasta que
sean dorados.
3. Riega la bandeja con
mantequilla y rocía con
pimienta de Cayena.
Juntas con las yemas de
los dedos.

enchufado sin agua hasta
el fondo. Bámico con el
huevo y el queso.
Espolvorea con el queso
cheddar adicional y un
poco de pimienta.
Tras 16 min, agrega
el queso y el beicon y
cocínala hasta que los
scones estén dorados al
golpear su base.



Scone circular de queso y hierbas

Herradura de queso

Preparación: 40 min

Cocción: 20 min

Raciones: 8



2 tazas de harina de fuerza

30 g de mantequilla

trouada

1/2 taza de leche

1/2 taza de agua

Relleno

1 taza de queso cheddar

vallado

4 pepenillos, picados

1/2 cebolla pequeña, picada

1/4 de taza de pimienta

picado

8 aceitunas rellenas, picadas

1/2 taza de queso cheddar, rallado, adicional

1. Precaente el horno a 220°C. Unte la harina en un cuenco grande, añada la mantequilla y frócala ligeramente con las yemas de los dedos.

2. Combina la leche y el agua. Haga un hoyo en el centro de la harina y vierta todo el líquido de una vez. Mezcle rápidamente para obtener una masa blanda.

3. Pase la masa a una superficie con abundante harina (de fuerza). Estirela ligeramente y estírela para formar un rectángulo de 1,5 cm de espesor.

4. Para preparar el relleno, mezcle todos los ingredientes excepto el queso cheddar adicional.

5. Extienda el relleno sobre la masa. Y continúe con el

relleno sobre y póngalo en el horno. La masa debe estar bien cocida y dorada. Corte los muffins en trozos de 1 cm. Espolvoree con el queso adicional y háguelos servir a voluntad.

CONSEJO

Tenga siempre el horno precalentado a la temperatura adecuada, que para los scones es generalmente muy alta (220°C). Esto permite una cocción rápida y ayuda a conseguir una textura más ligera.



CONSEJO

La harina integral de fuerza puede sustituir a la harina blanca con buenos resultados, sin embargo, no espere un producto tan ligero. Los scones integrales tienen siempre una textura más espesa. Si quiere preparar la receta con harina integral, pruebe a hacerlos con la misma harina integral y blanca a partes iguales.



Herradura de queso

— PASTELES PARA EL TÉ —



Detrás, Bollo tradicional para el té; delante, Pastel de pacanas y canela

Los pasteles para el té se cuentan siempre entre los preferidos por la familia. Sirvalos templados con mantequilla, o fríos y glaseados durante el desayuno o la merienda. En este capítulo vemos incluido pastel de frutas y especias, el tradicional bollo glaseado para el té y pasteles de frutas y nueces. Todos tienen una preparación rápida y fácil y pueden conservarse muy bien.

Bollo tradicional para el té

Preparación 35 min
Cocción, 20 min
Para 1 bollo



2 1/4 tazas de harina de fuerza
1/4 de cucharada de canela molida
60 g de mantequilla, troceada
2 cucharadas de pasas sultanas
1 cucharada de azúcar
1 huevo, batido
1/2 taza de leche

Glasa

1 taza de azúcar glas
15 g de mantequilla
1 cucharada de agua caliente
1/4 de cucharadita de esencia de vainilla artificial
colorante alimentario rosa, opcional
cerezas y piel de fruta escarchadas, para decorar

1. Precaliente el horno a 200° C. Tamice la harina y añada la mantequilla y frótela con los dedos.
2. Agregue las sultanas y el azúcar. Combine el huevo y la leche. Haga un hoyo en el centro y vierta el líquido;

mezcle bien hasta obtener una pasta blanca.
3. Amásela ligeramente en una superficie enharinada. Forme un semicírculo y corte con unas tijeras el borde curvo cada 2 cm.
4. Hornee 20 minutos, hasta que suene hueco al golpear su base. Enfríelo en una rejilla metálica.
5. Para hacer la glasa, bata el azúcar glas, la mantequilla, el agua, la vainilla y el colorante hasta que la mezcla sea homogénea. Rocíe el bollo y decórela con las cerezas y las pieles escarchadas. Sirvalo en rebanadas con mantequilla.

CONSEJO

Divida la masa en tres trozos. Estire cada uno en forma de cuerda. Junte los tres cabos de esas cuerdas y tréncelas. Pegue los cabos.

Pastel de pacanas y canela

Preparación: 35 min
Cocción: 30 min
Para 1 pastel de 20 cm



1 huevo, separada la yema de la clara

1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de sudestano de esencia de vainilla
1 taza de harina de fuerza, tamizada
1/4 de taza de nueces pecanas, picadas
30 g de mantequilla, fundida

Cobertura

15 g de mantequilla, fundida
1 cucharada de azúcar
1/4 de cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada

1. Precaliente el horno a temperatura moderada (180° C). Monte la clara de huevo a punto de nieve; añada la yema e incorpore gradualmente el azúcar, haciendo bien después de cada adición.
2. Mezcle la leche y la vainilla y añádele poco a poco a la mezcla de huevo.
3. Incorpore la harina, las pacanas y la mantequilla. Vierta la mezcla en un molde circular de 20 cm engrasado y enharinado.
4. Hornee 25-30 minutos y pase el pastel a una rejilla metálica para que se enfríe.
5. Para preparar la cobertura, batiendo con mantequilla el pastel todavía caliente. Mezcle el resto de los ingredientes y espolvoree uniformemente la superficie del pastel. Sirvalo templado o frío con mantequilla.



Pastel de peras y nueces

Preparación: 40 min

Cocción: 1 h

Para 1 pastel



2 peras grandes, peladas, sin
carne y picadas finas

2 huevos, batidos

1/3 de taza de leche

1/3 de taza de salvado de
cereales (no en copos)

1 cucharadita de esencia de
vainilla

1 taza de harina común

1 taza de harina integral

1/2 taza de azúcar morena

1 cucharadita de levadura
en polvo

1/2 cucharadita de
bicarbonato sódico

1/4 de cucharadita de nuez
moscada molida

60 g de mantequilla

1/3 de taza de nueces picadas

Precaliente el horno a
80° C. Ponga las peras, los
huevos, la leche, el salvado
y la vainilla en un cuenco
grande. Mézclelo todo bien,
tápelo y déjelo reposar
durante 10 minutos.

1. Mezcle las harinas, el
azúcar, la levadura en polvo,
el bicarbonato sódico y la
nuez moscada.

3. Agregue la mantequilla a
la mezcla de harinas, frótela
bien hasta conseguir una
consistencia mugosa. Añada
entonces la mezcla de
cereales y las nueces; revuelva
hasta humedecer las migas.

4. Rellene con esta prepara-
ción un molde ala pado de
14 x 21 cm, engrasado y

enharinado ligeramente.
Hornéelo hasta que al
tocarlo su centro con una
paja, ésta salga limpia.
1 hora más o menos.
5. Déjelo en el molde
durante 10 minutos y luego
céselo a una rejilla metálica
para drenar el exceso de
savia. Corte en rebanadas.



Baba de frutas glaseado

Preparación: 40 min

Cocción: 45 min

Para 1 pastel baba de 20 cm



3/4 de taza de frutas secas
variadas

1/4 de taza de azúcar

1 cucharada de mantequilla

1/4 de taza de agua hirviendo

1/4 tazas de harina de
fuente

1 cucharadita de canela

Glase

1/4 de taza de azúcar glas,
tamizada

1 cucharada de zumo de
frutas

1 cucharada de nueces
picadas

1. Precaliente el horno a
180° C. Mezcle en un
cuenco grande la fruta, el
azúcar y la mantequilla; vierta
la porción de agua hir-
viendo y mezcle todo bien.
Deje enfriar un poco, eche
el huevo y batido dentro



2. Tamale a la vez la harina
y la canela; agréguelas poco
a poco a la preparación de
fruta, batiendo hasta mez-
clarlas bien. Vierta esta
mezcla en un molde de
baba de 20 cm. Previamen-

te engrasado y enharinado.
3. Hornéelo hasta que esté
cocinado y se hinchó se-
ñalando una gran hien-
sa en el centro. Después de
4 o 5 minutos. Saca del
horno, espere unos minu-

Detrás: Baba de frutas glaseado; delante: Pastel de peras y nueces.

tos antes de desmoldarlo,
o después enfriado en la re-
jilla. Corte en rebanadas
regulares.

4. Para preparar el glase
mezcle primero el azúcar
glas con la canela y la

hasta conseguir una mezcla
homogénea. Viértala sobre
el pastel ya cocinado y
deje que se seque. Esparza las
nueces picadas sobre
este pastel en rebanadas y
untelas con mantequilla.



Detrás: Pastel de fruta y pacanas; adelante: Cake de tutti frutti

Pastel de fruta y pacanas

Preparación: 40 min

Cocción: 50 min

Para 1 persona



Cobertura

1 taza de harina común, tamizada

1/2 cucharadita de canela

1/4 de cucharadita de nuez moscada rallada

90 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 taza de azúcar morena

4 de taza de nueces pacanas picadas finas

Pastel

1/2 taza de pacanas picadas finas

1/4 de taza de pasas sulfonadas

la ralladura de 1 naranja

2 tazas de harina, tamizada

1 taza de azúcar

1 cucharadita de bicarbonato sódico

125 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 taza de leche

2 huevos

1. Para preparar la cobertura, mezcle la harina, la canela y la nuez moscada tamizada. Agregue la mantequilla y la leche; bata con las varillas eléctricas durante 2 minutos.
2. Agregue los pacanos picados y la mantequilla; incorpore la mezcla de pacanos y fruta.
3. Vierta la mezcla en un molde cuadrado de 23 cm engrasado y forrado con papel parafinado; alise la superficie y cúbrala por encima con la cobertura.
4. Hornéelo durante 15-30 minutos, o hasta que se desmenuce una aguja larga y puntera, o se desmenuce. Desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla metálica.
2. Para preparar el pastel, mezcle la harina, la canela y la nuez moscada tamizada. Agregue la mantequilla y la leche; bata con las varillas eléctricas durante 2 minutos.
3. Agregue los pacanos picados y la mantequilla; incorpore la mezcla de pacanos y fruta.
4. Vierta la mezcla en un molde cuadrado de 23 cm engrasado y forrado con papel parafinado; alise la superficie y cúbrala por encima con la cobertura.
5. Hornéelo durante 15-30 minutos, o hasta que se desmenuce una aguja larga y puntera, o se desmenuce. Desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla metálica.

PASTELIN PARA EL TE

3. Mezcle en un cuenco grande la harina, el azúcar y el bicarbonato. Agregue la mantequilla y la leche; bata con las varillas eléctricas durante 2 minutos.
4. Agregue los pacanos y la mantequilla; incorpore la mezcla de pacanos y fruta.
5. Vierta la mezcla en un molde cuadrado de 23 cm engrasado y forrado con papel parafinado; alise la superficie y cúbrala por encima con la cobertura.
6. Hornéelo durante 15-30 minutos, o hasta que se desmenuce una aguja larga y puntera, o se desmenuce. Desmóldelo y déjelo enfriar sobre una rejilla metálica.
1. Precaliente el horno a 180° C. Engrase las bandejas y la bandeja en un cuenco grande, añádele la mantequilla y frótela ligeramente con la punta de los dedos.
2. Agregue el azúcar, los pacanos, las nueces y las guindas. Aparte, mezcle la harina, el bicarbonato y la leche; bata con las varillas eléctricas durante 2 minutos.
3. Rellene con esta crema el molde cuadrado de 14 x 21 cm, previamente engrasado y forrado. Hornéelo durante 25-30 minutos o hasta que, al punchar su superficie con una aguja larga, ésta salga limpia.
4. Espere 5 minutos antes de desmóldarlo sobre una rejilla metálica y quitar el papel. Bájelo entonces su superficie con la miel templada para glasearlo; déjelo enfriar completamente. Envuélvalo y déjelo reposar durante toda la noche antes de servir.

CONSEJO

Si se requiere forrar el molde con papel parafinado, engraselo siempre y asegúrese de que el pastel no se pegue al papel.



Cake de Tutti Frutti

Preparación: 40 min

Cocción: 50 min

Para 1 cake



1 taza de harina integral

1/2 taza de harina blanca de fuerza

1 cucharadita de levadura en polvo

60 g de mantequilla

1 taza de azúcar morena

1 taza de pasas sulfonadas

1 taza de nueces pacanas

1/2 taza de guindas

cristalizadas, en su jugo

1 huevo, batido

1/2 taza de yogur natural

2 cucharadas de leche

1 cucharada de miel

templada para glasear

1. Precaliente el horno a 180° C. Engrase las bandejas y la bandeja en un cuenco grande, añádele la mantequilla y frótela ligeramente con la punta de los dedos.
2. Agregue el azúcar, los pacanos, las nueces y las guindas. Aparte, mezcle la harina, el bicarbonato y la leche; bata con las varillas eléctricas durante 2 minutos.
3. Rellene con esta crema el molde cuadrado de 14 x 21 cm, previamente engrasado y forrado. Hornéelo durante 25-30 minutos o hasta que, al punchar su superficie con una aguja larga, ésta salga limpia.
4. Espere 5 minutos antes de desmóldarlo sobre una rejilla metálica y quitar el papel. Bájelo entonces su superficie con la miel templada para glasearlo; déjelo enfriar completamente. Envuélvalo y déjelo reposar durante toda la noche antes de servir.



Tarta de manzana y canela

Preparación: 35 min
Cocción: 1 h
Para 1 tarta de 20 cm



180 g de mantecquilla
1/2 taza de azúcar
morena

la ralladura de 1 limón
3 huevos
1 taza de harina blanca de fuerza
1/2 taza de harina integral común
1 cucharadita de canela molida
1/2 taza de leche
1/2 taza de pasas sultanas
1 manzana, pelada, sin corazón y en gajos

1 cucharadita de mermelada de albaricoque, templada
canela azucarada (ver nota)

1. Precaliente el horno a 180° C. Bata en un cuenco grande la mantecquilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Incorpore la ralladura de limón y bata. Añada los huevos de uno

en uno, batiendo bien después de cada adición.
2. Tamace las harinas junto con la canela. Agreguelas, alternando con la leche, a la mezcla cremosa, incorporando las pasas.
3. Vierta la preparación en un molde desmontable de 20 cm previamente engrasado. Disponga en forma radial los gajos de manzana con la parte curva

hacia arriba sobre la superficie de pastel.
4. Hornee durante 35-40 minutos. Bata en la mermelada y espolvoree con la canela azucarada. Desmóldelo y deje enfriar sobre una rejilla metálica.
Nota: La canela azucarada se puede comprar en tiendas y supermercados. Si lo prefiere, puede hacerla

Pastel de manzana y canela
Ased mismo mezclando cucharada de azúcar
finula con 1/2 cucharada de canela molida



PANES DULCES Y SALADOS



En el sentido de las agujas del reloj, desde arriba: Pan de manzana y naranja, Pan de limón y nueces y Pan de dátiles y nueces

Los panes rápidos son saludables y versátiles. Nuestros panes dulces, ricos en frutas, resultan perfectos para acompañar el té desayuno o la merienda, servidos con montoncitos de mermelada. Los panes salados son el complemento ideal de sopas, guisos y ensaladas. Cualquiera de estas delicias se conserva durante días en un recipiente hermético. Verá como se congelan y vuelven perfectamente.

Pan de manzana y naranja

Preparación: 50 min
Cocción: 50 min
Para 1 pan



- 90 g de mantecaquilla
- 2/3 de taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza de harina común
- 1 taza de harina integral
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 taza de manzanas, picadas finas
- 1/2 taza de pasas de Corinto
- 1/4 de taza de nueces, picadas
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- 1/4 de taza de leche

1. Precaliente el horno a 180° C. Bata la mantecaquilla y el azúcar hasta conseguir una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. 2. Incorpore las harinas tamizadas, la levadura, el bicarbonato, las manzanas, las pasas, las nueces y la ralladura de naranja, alternandolas con la leche.

Rellene con esta preparación un molde rectangular

de 15 x 25 cm previamente engrasado; hornee durante unos 40 minutos o hasta que compruebe que el pan está cocido.

4. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe por completo.

Pan de limón y pacanas

Preparación: 50 min
Cocción: 50 min
Para 1 pan



- 90 g de mantecaquilla
- 2/3 de taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1/4 de taza de zumo de naranja
- 1/4 de taza de zumo de limón
- 1/2 taza de pacanas picadas

1. Precaliente el horno a 180° C. Trabaje la mantecaquilla y el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien tras cada adición. 2. Incorpore la harina tamizada, la levadura y el

bicarbonato, alternandolos con los zumos con binados. Agregue las pacanas.

3. Rellene con esta preparación un molde rectangular de 15 x 25 cm engrasado. Hornee durante unos 50 minutos hasta que compruebe que el pan está cocido.

4. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica y luego déjelo enfriar por completo.

Pan de dátiles y nueces

Preparación: 40 min
Cocción: 40 min
Para 2 panes



- 125 g de mantecaquilla
- 1 taza de azúcar morena
- 2 huevos
- 100 ml de leche
- 1 1/2 tazas de dátiles picados
- 1 taza de nueces picadas
- 3 tazas de harina de fuerza, tamizada

1. Precaliente el horno a 180° C. Trabaje la mantecaquilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla cremosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.

2. Agregue a la mezcla los dátiles y las nueces. Incorpore con cuidado la harina. Vierta la mezcla en dos moldes rectangulares engrasados de 14 x 25 cm.

Hornee durante 40-50 minutos. Desmóldelos y déjelos enfriar en una rejilla metálica 5 minutos antes de rebanarlos, templados o fríos, con mantecaquilla.

Pan de polenta con zanahoria y hierbas

Preparación: 35 min
Cocción: 1 h
Para 1 pan



1 taza de polenta (gachas de harina de maíz;
1 taza de harina de fuerza
1 cucharada de azúcar
1 taza de zanahoria rallada
1 cucharada de perejil picado
2 cucharaditas de cebollino picado
2 cucharaditas de hojas secas de orégano
1 taza de nata agria
2 huevos
125 g de mantequilla, fundida

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la polenta, la harina y el azúcar en un cuenco grande. En otro cuenco, mezcle la zanahoria con los demás ingredientes.
2. Haga un hoyo en el centro de los ingredientes sólidos; añada la mezcla de zanahoria y remueva rápidamente hasta humedecer todo (no mezcle en exceso).
3. Rellene con esta preparación un molde rectangular de 14 x 21 cm, presione y engrasarlo y ensartarlo.
4. Hornee a temperatura normal hasta que al pincharlo con una aguja larga, ésta salga limpia.
5. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica. Sírvalo templado con mantequilla para acompañar sopas y guisos.

Pan de tomate y albahaca

Preparación: 50 min
Cocción: 1 h
Para 1 pan



125 g de mantequilla
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharada de azúcar morena
2 huevos
2 tazas de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
1 cucharadita de albahaca seca
1/2 taza de zumo de tomate
60 g de queso cheddar rallado

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla, el tomate concentrado, el azúcar y los huevos hasta conseguir una crema ligera y esponjosa.
2. Tamice la harina con la levadura y el bicarbonato; añague la albahaca.
3. Incorpore gradualmente esta mezcla a la crema, alternándola con el zumo de tomate. Añada el queso.
4. Rellene un molde rectangular de 14 x 21 cm, engrasarlo y ensartarlo.
5. Hornee a temperatura normal hasta que el pan alcance su forma al presionarlo y cuando saque una aguja pincharla con la punta.
6. Espere 5 minutos y vuélvalo con una rejilla para que se enfríe. Sírvalo templado con mantequilla antes de servirlo.



Izquierda: Pan de tomate y albahaca; derecha: Pan de polenta con zanahoria y hierbas; en primer plano: Pan redondo de ajo y queso

Pan redondo de ajo y queso

Preparación: 30 min
Cocción: 1 h
Para 1 pan redondo



125 g de mantequilla
3 huevos

2 dientes de ajo, machados
1 1/2 tazas de harina de fuerza
3/4 de taza de harina blanca común
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato sódico
1 taza de nata agria
125 g de queso edam o gouda rallados

1. Precaliente el horno a 180° C. Espere 5 minutos y grase el molde con mantequilla. Lase el molde con la crema fundida. Incorpore los huevos y la nata agria. Tamice la harina y el bicarbonato; incorpore esta mezcla a la crema y alabazca con la crema agria. Lase el queso rallado.

2. Rellene con esta preparación un molde circular de 21 cm. Hornee a temperatura normal hasta que al pincharlo con una aguja larga, ésta salga limpia. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica. Sírvalo templado con mantequilla.



Molde de plátano

Pan de plátano en molde

Preparación: 30 min

Cocción: 45 min

Para 1 molde



60 g de mantequilla
2/3 de taza de azúcar
1 cucharada de esencia de vainilla
2 plátanos, bien machacados
1 huevo, ligeramente batido
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/2 taza de leche

1. Precaliente el horno a 180° C. Unte un molde con aceite y engrase con una repalla. Llene el molde con la mezcla de la base y las pastillas y sople la parte superior de la superficie.
2. Batida en las varillas eléctricas la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una crema ligera. Añada los plátanos machacados y mézclelos bien. Agregue el huevo poco a poco, batiendo con cuidado después de cada adición. Por último, incorpore la esencia de vainilla.

3. Trásese esta mezcla al cuenco grande. Con una repalla metálica, añada la mantequilla y las pastillas machacadas y la leche. Mezcle hasta obtener una crema homogénea.
4. Viértala en el molde preparado; alise la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que salga limpia una repalla que se toque en el centro del pan. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sirvalo con un glaseado de limón.

Pan de zanahoria y calabacín

Preparación: 50 min

Cocción: 45 min

Para 1 pan



90 g de mantequilla
1/4 de taza de azúcar morena
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 huevos
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/2 cucharadita de canela molida
2 cucharadas de zumo de naranja

1/2 taza de nueces picadas
2 cucharadas de leche
1/2 taza de zanahoria rallada
1/2 taza de calabacín rallado

Glaseado

60 g de queso cremoso para untar
3 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de zumo de naranja
2 cucharadas de ralladura de naranja

1. Precaliente el horno a 180° C. Trabaje la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa; añada la ralladura de naranja. Incorpore

los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Agregue el resto de los ingredientes.
2. Vierta esta mezcla en un molde con engrase de 25 cm engrasado. Hornee durante 45 minutos y compruebe que el pastel esté cocido.
3. Espere 5 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe completamente.
4. Para el glaseado, batir el queso, el azúcar glas y el zumo de naranja y la ralladura hasta obtener una mezcla homogénea. Espéndala sobre el pastel ya frío.



Pan de zanahoria y calabacín

Pan dulce de ciruelas y frutos secos

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h
Para: 1 pastel



1 taza de harina integral, tamizada
1 taza de harina blanca, tamizada
1 taza de copos de avena
1/2 taza de azúcar refinada
1 cucharadita de especias
1 cucharadita de bicarbonato
125 g de mantequilla, en dados
2 huevos
1/2 taza de nata agria
1/4 de taza de leche
1 taza de ciruelas deshidratadas picadas
1/3 de taza de nueces, en mitades

Precaliente el horno a 180° C. Mezcle en un cuenco grande las harinas, la avena, el azúcar, las especias y el bicarbonato. Añada la mantequilla y frótela con las yemas de los dedos hasta que la mezcla tenga un aspecto magullado.
2. Bata los huevos con la nata agria en un cuenco pequeño. Haga un hoyo en el centro de la mezcla de harina; incorpore la mezcla de huevo y la leche; mezcle todo hasta conseguir una masa consistente pero húmeda. Agregue las ciruelas y las nueces.

3. Rellene con la masa un molde rectangular de 14 x 21 cm. Alise la superficie y

desore con medias nueces si lo desea.

4. Hornee durante 1 hora hasta que espolvoree la superficie con azúcar y le añada un poco de miel para que se enfríe más rápido en recipiente hermético.

CONSEJO

Se deshidrata la fruta y al hornear el pastel queda un poco de humedad. Se recomienda servir en porciones individuales.



CONSEJO

Recuerde que al finalizar la cocción, conviene cubrir el pastel con un paño húmedo para evitar que se seque antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Así evitamos que se quiebre al cortar el pastel y se desmenuce al servirlo.



Pan dulce de ciruelas y nueces

FAVORITOS PARA LA HORA DEL TÉ



De izquierda a derecha: Pastel de mantequilla, Pastel de fruta boca abajo y Rocas

Entre la gran variedad de pasteles, los que se incluyen aquí tienen algo en común: gustan a todo el mundo. Con o sin adornos, glaseados o untados con mantequilla, hacen del té del desayuno o de la merienda un acontecimiento especial.

Para triunfar en repostería, utilice siempre los mejores ingredientes. Peseles o médalos con cuidado, usando las tazas y las cucharas como medidas estándar. Siga paso a paso las indicaciones, precaliente el horno y elija un molde adecuado.

El tiempo de cocción puede variar según el horno y el recipiente empleado para hornear. Un pastel está listo cuando presenta un color uniforme, resulta consistente al presionarlo en el centro y se despegó del molde por los lados. Después de sacarlo del horno, espere unos 5 minutos antes de desmoldarlo y déjelo enfriar del todo sobre una rejilla metálica.

Estos pasteles se pueden congelar muy bien, pero conviene hacerlo sin relleno ni glasa. Ponga el pastel sin tapar en una bandeja. Cuando esté congelado, envuélvalo en plástico transparente y papel de aluminio, eliminando todo el aire que pueda. Guárdelo en un recipiente rígido y consérvelo hasta 3 meses.

Para descongelarlo, retire los envoltorios y manténgalo a temperatura ambiente durante 1-3 horas, según su tamaño.

Pastel de mantequilla

Preparación: 40 min.

Cocción: 45 min.

Para 1 pastel



- 125 g de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar refinada
- 2 huevos
- 1/2 cucharada de succedáneo de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina de fuerza
- 1/2 taza de leche

Glasa de vainilla

- 1 taza de azúcar glás
- 15 g de mantequilla

- 1/2 cucharadita de succedáneo de esencia de vainilla
- 1-2 cucharadas de agua caliente

1. Precaliente el horno a 180° C. Prepare una crema ligera esponjosa con la mantequilla y el azúcar. Incorpore la vainilla mientras bate. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.
2. Tamice la harina e incorpórela suavemente a la mezcla cremosa alternándola con la leche; empiece y acabe con harina.
3. Rellene con esta preparación un molde rectangular engrasado de 10 x 20 cm.

Hornee 40-45 minutos, y desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe. Para preparar la glasa de vainilla, bata todos los ingredientes juntos hasta conseguir una mezcla homogénea. Extiéndala sobre el pastel ya frío.

CONSEJO

Conviene que la mantequilla para hacer la masa esté a temperatura ambiente. Deje fuera de la nevera la noche anterior la cantidad de mantequilla que requiera la receta.



Rocas

Preparación: 30 min

Cocción: 15 min

Para unas 20 unidades



- 2 tazas de harina de fuerza, tamizada
- 90 g de mantequilla o margarina, troceadas
- 1/2 taza de azúcar refinada
- 1/2 taza de fruta variada
- 1 cucharada de frutos secos, picados, opcional
- 1/2 cucharadita de jengibre molido
- 1 huevo
- 1/4 de taza de leche

1. Precaliente el horno a 200° C. Ponga la harina en

un cuenco, añada la mantequilla y frócala con las yemas de los huevos hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Agregue el azúcar a la fruta, los frutos secos y el perejil. Bata los huevos con la leche y añádelos a los ingredientes sólidos. Trájealo bien hasta obtener una masa compacta.
3. Coloque pequeños montoncitos irregulares de esta masa sobre una placa pastelería.
4. Hornee durante unos 10-15 minutos hasta que estén tostados. Pase los pastelillos a una rejilla metálica para que se enfríen. Sirvalos con mantequilla.

Pastel de piña boca abajo

Preparación: 45 min
Cocción: 40 min
Para 1 pastel



Base

60 g de mantequilla, a temperatura ambiente
1/2 taza de azúcar morra

4 medias rodajas de piña en conserva, escurridas
12 guindas escarbaditas

Pastel

125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar refinada

2 huevos
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1/2 tazas de harina de fuerza, tamizada
1/2 taza de leche

1. Para la base, prepare una crema con la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño. Extiéndala en el fondo de un molde de corona de 20 cm forado con papel engrasado. Voltee por encima con la piña y las guindas. Resérvela.
2. Para el pastel, precaliente el horno a 180°C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Incorpore la esencia de vainilla y la leche alternadamente, empezando y acabando con la harina. Extienda cuidadosamente esta mezcla sobre la base ya preparada. Hornee durante 40 minutos. Espere 15 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe por completo.



Biscocho de chocolate

Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Para 1 biscocho



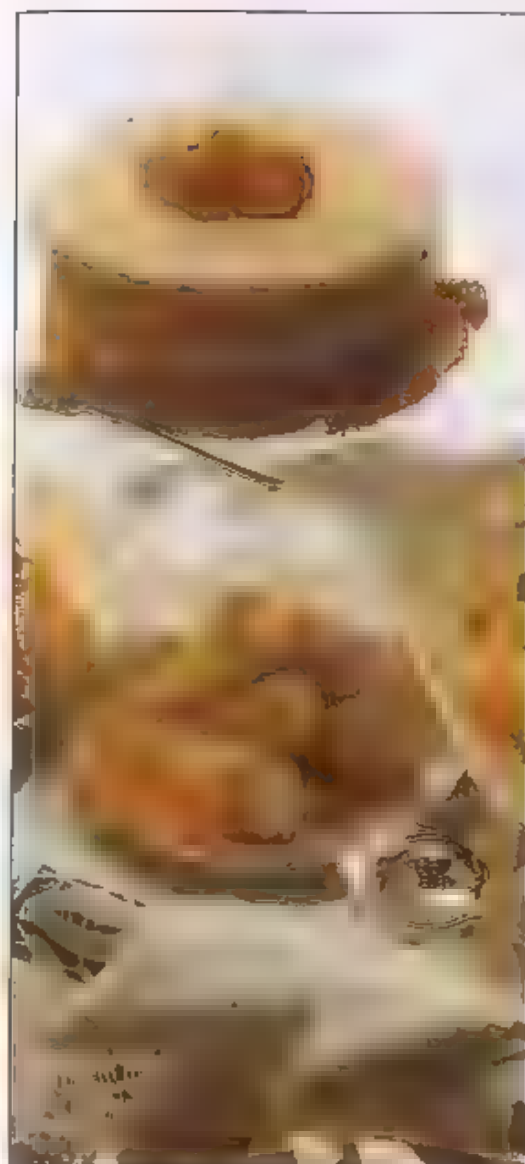
3 huevos, separada la clara de la yema
3/4 taza de azúcar refinada
1 taza de harina de fuerza, tamizada

60 g de chocolate, fundido
3 cucharadas de agua

Relleño

300 ml de nata
1/2 cucharadita de cacao en polvo
30 g de chocolate, fundido

1. Precaliente el horno a 180°C. Bata las claras de huevo en un cuenco limpio y seco; bátalas a punto de nieve. Añada el azúcar poco a poco hasta conseguir una mezcla espesa y brillante.
2. Agregue las yemas batiendo bien. Incorpore con cuidado la nata y la segunda dosis de chocolate y el agua. Divida esta preparación en tres partes iguales y rellene con ellas dos moldes circulares de 20 cm previamente engrasados y enharinados.
3. Hornee durante 12-15 minutos o hasta que los bizcochos recuperen su forma al apretarlos con la mano. Desmóldelos y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica.
4. Para preparar el relleno, bata la nata con el cacao. Cuando empiece a espesar añada el chocolate y continúe batiendo hasta que la crema tenga la consistencia suficiente para poderla extender con facilidad.
5. Distribuya el relleno por encima de uno de los bizcochos. Coloque el otro encima y decórela con azúcar glas y fresas. Sirva servida esta fruta al biscocho encima al batiéndolos para mezclarlos pueden formarse pequeños grumos de chocolate.



Biscocho de chocolate y Cuernos rellenos de crema

Cuernos rellenos de crema

Preparación: 30 min
Cocción: 20 min
Para 8 cuernos

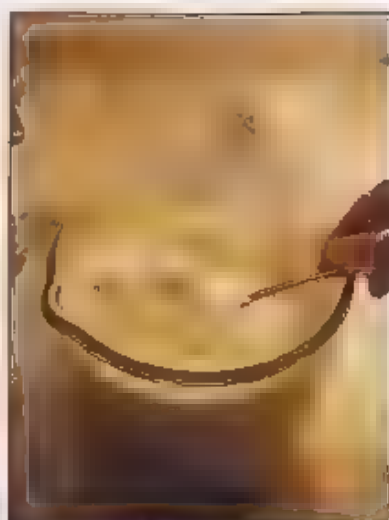


1 lámina extraída de hojaldre congelado, descongelada
1/2 taza de nata
1/2 cucharadita de brandy
1/2 cucharadita de zumo de naranja
1 naranja, en gajos
azúcar glas

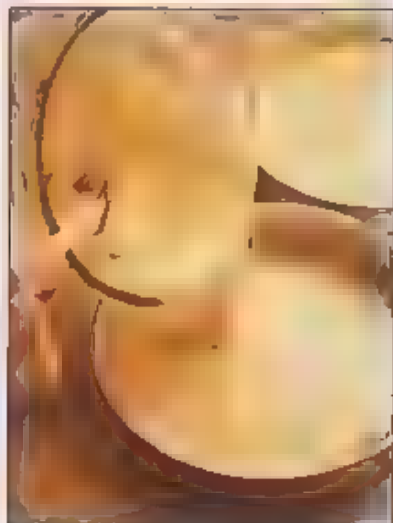
1. Precaliente el horno a 220°C. Pinte con un poco de agua una de las caras de la lámina de hojaldre y córtela en tiras de 5 mm.
2. Engrase ligeramente los moldes de cuerno (ver nota). Empezando por la punta, enrolle la pasta alrededor del molde hasta cubrirlo casi del todo (necesitará 2 tiras). Solape un poco los extremos de las tiras.
3. Bata la nata en una placa pastelería. Hornee los cuernos 15-20 minutos, hasta que estén dorados y crujientes.
4. Retire los cuernos de los moldes y enfríelos sobre una rejilla metálica.
5. Bata la nata con el brandy y la ralladura de naranja. Con una cuchara o la manga pastelería, rellene con esta crema los cuernos ya fríos. Adórnelos con un gajo de naranja y espolvorelos con azúcar glas antes de servirlos.
Nota: Los moldes para estos cuernos se venden en tiendas especializadas en menaje de cocina.



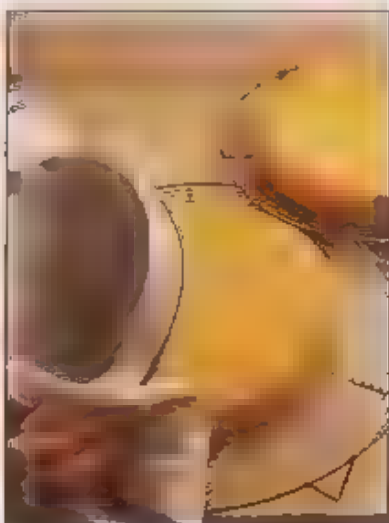
1. Añade poco a poco el azúcar a las claras montadas y siga batiendo hasta obtener una mezcla espesa y brillante.



2. Incorpore la crema suavemente con una cuchara grande de metal.



3. Reparte con cuidado la mezcla y rellene por igual dos moldes circulares.



4. Deje reposar los bizcochos en sus moldes unos minutos antes de voltearlos sobre una rejilla metálica para que se enfríen.

Bizcocho de éxito

Preparación: 30 min

Cocción: 15 min

Para 1 bizcocho



3 huevos, separada la clara de la yema

1/4 de taza de azúcar

1 taza de crema de fuerza, tamizada

3 cucharadas de agua

1/2 taza de mermelada de fresa o de otra clase

300 ml de nata montada

2 cucharadas de azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180°C. Bata las claras de huevo en un cuenco limpio y seco y báñalas a punto de nieve. Añade el azúcar poco a poco y siga batiendo hasta obtener una mezcla espesa y brillante.

2. Agregue las yemas sin dejar de batir. Incorpore con cuidado la crema, y luego el agua.

3. Divida la masa en dos partes iguales y rellene por igual dos moldes circulares de 20 cm. engrasados con harina. Hornee los bizcochos durante 15 minutos o hasta que los bizcochos

sepan su forma al presionarlos.

4. Desmóldelos y déjelos enfriar sobre una rejilla metálica. Una vez fríos, esconda primero la mermelada y después la nata sobre una de las ruedas de bizcocho y cubra con la otra. Decore con azúcar glas tamizada.

CONSEJO

Como los bizcochos no se conservan bien, prepárelos el mismo día en que vaya a servirlos.



Bizcocho de éxito

Tarta de caramelo

Preparación 1 h
Cocción 25 min
Para 1 tarta



Jarabe

1 taza de azúcar
3/4 de taza de agua herviendo

Tarta

80 g de mantequilla o margarina
1/2 taza de azúcar morena
3 huevos, separada la clara de la yema
1 cucharadita de succedáneo de esencia de vainilla
1/2 taza de jarabe
3 tazas de harina de fuerza, tamizada
3/4 de taza de leche

Glasa

60 g de mantequilla, a temperatura ambiente
2 tazas de azúcar glas
2-3 cucharadas de jarabe
1 cucharadita de succedáneo de esencia de vainilla

1. Para preparar el jarabe caliente el azúcar en un cazo a fuego muy bajo y remuévala hasta que se funda y adquiera un buen color de caramelo. Aparte el cazo del fuego e incorpore poco a poco el agua caliente procurando evitar las picaduras. Déjela enfriar.

2. Para preparar la tarta, precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema clara y esponjosa. Añada

las yemas de huevo y añada la leche que ha bien. Añada 1/2 taza de jarabe. Incorpore a esa crema el resto de la leche alternándolas. Después añada con cuidado las claras de huevo batidas a punto de nieve.

3. Reparta esta masa en dos moldes cuadrados de 20 cm de lados. Métalos en el horno a 180° C por 25 minutos.

4. Vuélquelos sobre sendas rejillas metálicas para que se enfríen.

5. Para preparar la glasa, trabaje la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema homogénea. Añada gradualmente el jarabe y la vainilla batida a punto de nieve.

6. Con las dos ruedas de la tarta con la mitad de la glasa y reparta el resto sobre la superficie de la tarta. Decórela con nueces o avellanas.

CONSEJO

Compruebe el grado de cocción de un pastel pinchándolo en el centro con una aguja metálica larga. Si sale limpia y seca, el pastel estará listo. Hay otras formas de saberlo, como, por ejemplo, cuando el pastel se ha despegado de las paredes del molde o cuando al presionar la forma al presionar ligeramente en el centro con el dedo.

Tarta de jengibre

Preparación 40 min
Cocción 40 min
Para 1 tarta



45 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar refinada
2 huevos
1 cucharada de caramelo líquido
1 taza de harina de fuerza

1 1/2 cucharaditas de jengibre molido
1/2 taza de leche
1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
1/2 taza de nata, montada
azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle el azúcar y la mantequilla hasta conseguir una crema espumosa. Añada los huevos uno en uno,

batiendo bien después de añadir cada uno. Agregue el jengibre y la leche.

2. Tamice por último la nata y el bicarbonato sobre la crema, alternando con la leche y el bicarbonato previamente mezclados.

3. Rótula la tarta en dos ruedas de igual grosor. Vuélvelas a punto de nieve sobre una rejilla y vuélvelas a punto de nieve con azúcar glas tamizada.

CONSEJO

Antes de enlugar la tarta puede decorarse con azúcar glas tamizada o con frutos secos.



izquierda. Pastel de caramelo, derecha, Pastel de jengibre

Rollo suizo

Preparación: 30 min

Cocción: 10 min

Para 1 rollo (unas 10 rebanadas),



3 huevos, separada la clara de la yema

1/2 taza de azúcar refinada

1/4 de taza de harina de fuerza, tamizada

2 cucharadas de leche caliente

azúcar refinada, adicional

2 cucharadas de mermelada de fresa

300 ml de nata, montada

1. Precaliente el horno a 200°C. Bata las claras de huevo en un cuenco limpio y seco y mézclelas a punta de nieve. Ayuda gradualmente el azúcar y siga batiendo hasta obtener una mezcla espesa y brillante.

2. Agregue las yemas de una en una, batiendo bien después de cada adición. Incorpore suavemente la harina y la leche hasta que esté todo bien mezclado.

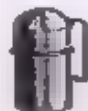
3. Vierta esta preparación en un molde de rollo suizo engrasado y forrado. Hornee durante 8-10 minutos.

4. Vuelquelo sobre un papel para hornear espolvoreado con el azúcar adicional. Recorte los bordes y envuélvelo herméticamente con el papel. Deje enfriar en una rejilla metálica.

5. Una vez frío, desmóntelo el bizcocho. Esqueva por encima la mermelada y luego la nata. Vuelva a envolverlo esta vez sin el papel. Strávalo en rebanadas con nata nata.

Rollo suizo de chocolate

Haga la misma receta de rollo suizo, pero sustituyendo 2 cucharadas de harina por otras 2 cucharadas de cacao en polvo. Por lo demás, siga las mismas instrucciones. No olvide, sin embargo, incorporar la en el relleno.



CONSEJO

Resulta más sencillo enrollar un rollo suizo si se coloca el bizcocho sobre un paño de cocina limpio.



CONSEJO

Se recomienda utilizar mantequilla mejor que la margarina en la preparación de los pasteles pues proporciona un mejor sabor y aumenta su capacidad de conservación.



De izquierda a derecha

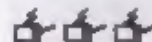
Torta de almendra y avellana (pág. 38), Rollo suizo clásico, Rollo suizo de chocolate



Cubos de coco

Cubos de coco

Preparación: 1 h + toda la noche en reposo
Cocción: 30 min
Para: 24 cubos



125 g de mantequilla
 1/4 de taza de azúcar
 2 huevos
 1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
 2 tazas de harina de fuerza, tamizada
 1/2 taza de leche
 2 1/2 tazas de coco rallado

Crema falsa

2 cucharadas de agua
 1/4 de taza de azúcar
 60 g de mantequilla
 unas gotas de sucedáneo de esencia de vainilla

Cobertura de chocolate

3 tazas de azúcar glas
 1/4 de taza de cacao en polvo
 1/3 de taza de agua hirviendo
 1 cucharadita de mantequilla
 unas gotas de sucedáneo de esencia de vainilla

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Añada la esencia de vainilla.
2. Incorpore, alternándolas, la harina y la leche. Vierta la mezcla en una bandeja engrasada y forrada de 20 x 30 x 4 cm.
3. Hornee unos 30 minutos hasta que la masa esté

- cocida. Enfrieta sobre una rejilla metálica y deje reposar toda la noche.
4. Para preparar la crema falsa, ponga al fuego el agua y el azúcar en un cazo remueva hasta que hierva y cese. Déjelo enfriar.
 5. Con las varillas eléctricas, prepare en un cuenco una crema con la mantequilla y la vainilla. Vierta el jarabe en hilillo fino sobre la mantequilla y bátalo bien.
 6. Para preparar la cobertura de chocolate, tamice el azúcar glas y el cacao en un cuenco. Agregue los demás ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa.
 7. Úsela enseguida. Para que gane la consistencia adecuada, mantenga el cuenco de la cobertura dentro de otro con agua caliente.
 8. Divida el bizcocho preparado el día anterior en dos capas horizontales. Extienda la crema sobre la superficie de una de ellas y coloque encima la otra.
 9. Corte el pastel resultante en 24 trozos. Báñelos con la cobertura de chocolate y rebócelos inmediatamente con el coco rallado. Déjelos reposar sobre una rejilla metálica hasta que tomen cuerpo. Consérvelos en un recipiente hermético.

Pastel arco iris

Preparación: 1 h
Cocción: 30 min
Para: 1 pastel



4 huevos
 1 taza de azúcar refinada

30 g de mantequilla
 1 taza de leche caliente
 1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
 2 tazas de harina de fuerza, tamizada
 colorante alimentario rojo
 1 cucharada de cacao en polvo
 2 cucharadas de leche templada
 300 ml de nata

Glas

1 1/2 tazas de azúcar glas
 6-7 cucharadas de agua
 1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
 unas gotas de colorante alimentario rojo

1. Precaliente el horno a 180° C. Bata los huevos y añada poco a poco el azúcar hasta que estén espesos y pálidos. Derrita la mantequilla en la leche caliente y agregue la vainilla.
2. Incorpore alternativamente la harina y la leche a la mezcla de huevos. Divídala en tres porciones.
3. Tñe de rosa una de las porciones con el colorante alimentario. Disuelva el cacao en la leche templada y mézclelo bien con otra porción de masa. Finalmente, deje tal cual la otra porción.
4. Rellene con cada porción un molde circular de 20 cm. Hornéelos durante 25-30 minutos o hasta que estén cocidos.
5. Desmóldelos sobre una rejilla metálica para que se enfríen del todo.
6. Bata la nata y extienda la mitad sobre la rueda no coloreada.

6. Coloque encima la rueda rosa y extienda el resto de la nata. Cubra por último con la rueda de chocolate.

7. Para preparar la glasa, tamice el azúcar glas en un cuenco y añada poco a poco el agua necesaria para obtener una pasta blanda. Agregue la vainilla. Reserve 1/4 de taza para la decoración. Coloque el resto hasta conseguir la tonalidad deseada (la glasa también puede dejarse blanca, si lo prefiere). Introduzca el cuenco de la cobertura en otro con agua caliente para impedir que crujie.

8. Coloque el pastel sobre una rejilla. Vierta la glasa por encima de forma que, al derramarse, recubra los lados del pastel. Alise rápidamente la superficie con una espátula metálica o con un cuchillo (ver nota).

9. Para decorarlo con un dibujo de tela de araña, utilice una manga pasteler con una boquilla pequeña lisa y rellénela con la glasa que había reservado. Empezando desde el centro, trace una espiral hacia los bordes del pastel. Marque luego 8 radios sobre la glasa con la punta de un cuchillo. Divida de nuevo los segmentos trazados con otros radios.

Nota. Remoje la espátula en agua caliente cuando vaya a alisar la glasa, así la extenderá mejor.



Torta de almendra y avellana

Preparación: 40 min

Cocción: 40 min

Para 1 torta de 23 cm



125 g de mantequilla

125 g de chocolate, en trozos

1 taza de azúcar

4 huevos, separada la clara de la yema

1 taza de almendras molidas

1 taza de avellanas molidas

1. Funda la mantequilla con el chocolate y el azúcar en un cazo pequeño. Déjelo enfriar.

2. Incorpore las yemas de huevo de una en una, batiendo bien después de cada adición. Añada las almendras y las avellanas. Trásese esta mezcla a un cuenco grande.

3. Monte las claras a punto de nieve. Incorpórelas suavemente a la mezcla de chocolate.

4. Ponga la mezcla en un molde circular de 23 cm engrasado y forrado. Hornéelo a 180° C durante 35-40 minutos o hasta que note firme el centro del pastel al presionarlo.

5. Déjelo enfriar 5 minutos. Pase entonces un cuchillo alrededor de las paredes del molde para despegar el pastel. Vuélquelo sobre una rejilla metálica y espere a que se enfríe del todo. Córtelo en cuñas y sírvalo con nata montada.

CONSEJO

Para separar bien un huevo, golpee bruscamente la cáscara con un cuchillo de hoja lisa para dividirla en dos mitades. Si el golpe resulta demasiado suave o lo repite varias veces, un sólo conseguirá resquebrar la cáscara y rescatará la yema. Recoja todo el contenido del huevo en una de las mitades de la cáscara y, después, vaya pasando con cuidado la yema de una a otra, permitiendo al tiempo que la clara caiga en un cuenco limpio puesto debajo. Si tiene que separar varios huevos, utilice un tercer recipiente para evitar que pudiera caer un poco de yema en las claras. Las yemas de huevo se conservan hasta 3 días en un tarro tapado dentro de la nevera. Las claras pueden durar hasta 7 días guardadas del mismo modo.

CONSEJO

El azúcar refinada da a los pasteles y a las coberturas una textura mucho más fina que la granulada.



Pastel arco iris

Bizcocho de mármol

Preparación: 50 min

Cocción: 45 min

Para 1 bizcocho



125 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar refinada

2 huevos

1/2 cucharadita de succedáneo de esencia de vainilla

2 tazas de harina de fuerza, tamizada

1/2 taza de leche

2 cucharadas de cacao en polvo

1/8 de cucharadita de bicarbonato sódico

1 cucharada de leche, adicional

unas gotas de colorante alimentario rojo

Glasa

1 taza de azúcar glas, tamizada

15 g de mantequilla

1-2 cucharadas de agua caliente

1/4 de cucharadita de succedáneo de esencia de vainilla

unas gotas de colorante alimentario rojo

1. Precaliente el horno a 180° C. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una crema ligera y esponjosa. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Agregue la vainilla. Incorpore la harina y la leche alternándolos.
2. Reparta esta preparación en tres cuencos. Añada el

cacao, el bicarbonato y la leche a uno, mezclándolo todo muy bien. Deje la del segundo cuenco como está. Agregue el colorante a la mezcla del tercer cuenco.
3. Vierta, alternándolos, el contenido de los tres cuencos en un molde rectangular de 9 x 23 cm, engrasado y enharinado.

4. Con una aguja larga o un cuchillo, remueva en círculos la mezcla dentro del molde para entremezclar los colores. Hornee durante 40-45 minutos hasta que compruebe con una aguja larga que el pastel está listo.
5. Espere 5 minutos y desmóldelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.
6. Para preparar la glasa, mezcle bien todos los ingredientes y extiéndala por encima del pastel. Guárdelo en un recipiente hermético.

CONSEJO

Cuando incorpore los ingredientes al batido del bizcocho, hágalo con rapidez y así conseguirá que suba al máximo al cocerse.

CONSEJO

Procure manipular lo mínimo el bizcocho cuando esté caliente. Utilice un cuchillo para despegarlo del molde y vuélquelo encima de un paño de cocina dispuesto sobre una rejilla metálica.



Pastel de mármol

Pastel de chocolate y zanahoria

Preparación: 30 min

Cocción: 45 min

Para 1 pastel



$\frac{1}{2}$ tazas de harina de fuerza
 $\frac{1}{4}$ de taza de cacao en polvo
 1 cucharadita de canela
 $\frac{1}{4}$ de cucharadita de nuez moscada
 una pizca de pimienta
 $\frac{1}{2}$ taza de nueces picadas
 $\frac{1}{2}$ taza de pasas
 $\frac{1}{3}$ de taza de coco rallado
 3 huevos

$\frac{1}{4}$ de taza de azúcar morena
 $\frac{1}{2}$ taza de aceite
 125 g de chocolate con leche, fundido
 3 tazas de zanahoria rallada

Glasa

250 g de queso cremoso
 125 g de chocolate con leche, fundido
 2 tazas de azúcar glas, tamizada
 virutas de zanahoria para decorar

1. Tamice la harina, el cacao en polvo, la canela, la nuez moscada y la pimienta en un cuenco grande. Añade las nueces, las pasas y el coco rallado.

2. Bata los huevos con el azúcar y el aceite hasta tener una mezcla homogénea. Incorpora batiendo el chocolate fundido y agregue las zanahorias. Incorpore la mezcla a los ingredientes sólidos.
 3. Viértala en un molde rectangular de 23x32 cm engrasado y forado. Hornealo a 160°C 45 minutos hasta que esté hecho. Espere 15 minutos y desmóldelo.
 4. Para preparar la glasa, bate bien el queso; incorpore el chocolate y el azúcar glas. Déjela en la nevera mientras se enfría el pastel. Extiéndala sobre éste y decore con virutas de zanahoria. Córtelo en porciones cuadradas.



Pastel de chocolate y zanahoria

ÍNDICE

B

Baba de frutas
 glaseado 32, 33
 Bizcocho de chocolate 48
 Bizcocho de éssio 51
 Bizcocho de mármol 60
 Bollo tradicional para el té 31

C

Cake de tutti frutti 35
 Coberturas 16, 31, 57
 Crema falsa 57
 Cuernos rellenos de crema 49
 Cunas de scone de calabaza 21

F

Favoritos para la horn del té 46

G

Glasas 31, 32, 43, 47, 52, 57, 60, 62

H

Herradura de queso 28

L

Lamingtons 57

M

Muffins 2-3
 Muffins de arándanos 4, 5
 Muffins de fresa 3
 Muffins de maíz 6
 Muffins de manzana y especias 4
 Muffins de plátano y salvado 9
 Muffins de queso y jamón 6
 Muffins de sultanas 24
 Muffins de zanahoria, piña y salvado 8
 Muffins integrales de queso 6
 Muffins integrales especiados 4

P

Pan de dátiles y nueces 39
 Pan de limón y pacanas 39
 Pan de manzana y naranja 39

Pan de plátano en molde 42
 Pan de polenta con zanahoria y hierbas 40
 Pan de tomate y albahaca 40
 Pan de zanahoria y calabacín 43
 Pan dulce de ciruelas y frutos secos 44
 Panes dulces y salados 39
 Pan jugoso 22
 Pan jugoso de queso y cebollino 19
 Pan redondo de ajo y queso 40, 41
 Pastel arco iris 57, 58
 Pastel de chocolate y zanahoria 62
 Pastel de fruta y pacanas 35
 Pastel de manteca 47
 Pastel de pacanas y canela 32
 Pastel de peras y nueces 32
 Pastel de piña boca abajo 48
 Pasteles para el té 31